

Torta rustica agli spinaci, uova e parmigiano



Torta rustica agli spinaci, uova e parmigiano

INGREDIENTI:

PER UNO STAMPO DA 18 CM:

200 G FARINA DI FARRO

50 ML OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

100 ML ACQUA TIEPIDA

SALE QB

RIPIENO:

500 GR DI SPINACI FRESCHI

250 GR DI RICOTTA FRESCA

2 CUCCHIAI DI PARMIGIANO

1 UOVO+ 2 UOVA SODE (OPZIONALI)



Torta rustica agli spinaci, uova e parmigiano

PROCEDIMENTO:

1. IN UN MIXER INSERIRE L'ACQUA CON LA FARINA, IL SALE E L'OLIO E FRULLARE FINO A FORMARE UN PANETTO DA FAR RIPOSARE IN FRIGO MEZZ'ORA
2. NEL FRATTEMPO PREPARARE IL RIPIENO SEMPRE FRULLANDO NEL MIXER LA RICOTTA CON GLI SPINACI, IL PARMIGIANO E L'UOVO
3. DIVIDERE L'IMPASTO DELLA BASE E PRELEVARE I 3/4, STENDERE LA BRISEE E INSERIRLA IN UNO STAMPO OLIATO
4. VERSARE DENTRO IL RIPIENO E LE DUE UOVA SODE
5. RICHIUDERE CON LA RESTANTE PASTA E CUOCERE A 180 GRADI PER CIRCA 40 MINUTI
6. FAR RAFFREDDARE E TAGLIARE IN FETTE